

**SERVEI IMPLEMENTACIÓ DEL SISTEMA APPCC  
(ANÀLISI DE PERILLS I PUNTS CRÍTIKS DE CONTROL)**



## QUÈ ÉS EL SISTEMA APPCC?

És un sistema de gestió de perills, efectiu i racional, que en el camp de la seguretat alimentària té com a objectiu assegurar aliments innocus mitjançant l'anàlisi i el control dels possibles perills que poden aparèixer en totes i cadascuna de les fases de producció i comercialització.

El Sistema d'APPCC té fonaments científics i és sistemàtic en el seu desenvolupament. Permet avaluar els perills significatius per a la salut i establir sistemes de control que tenen com a objectiu la prevenció, en lloc dels controls basats en l'anàlisi del producte final, com s'ha fet tradicionalment.

El caràcter preventiu del Sistema d'APPCC permet que, si apareix un resultat que indiqui que el control s'ha perdut i, per tant, que els aliments produïts poden no ser segurs, es puguin prendre les mesures adequades a temps, de manera que s'assegura que productes perillosos no arribin al consumidor.

## ÉS OBLIGATORI?

Segons el Reglament (CE) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relativa a la higiene dels productes alimentaris estableix en l'Article 5,1. l'obligació que té l'empresa alimentària de mantenir uns procediments permanents basats en els principis de l'APPCC.

T'acompanyem en l'elaboració i el manteniment de la documentació adaptada al teu negoci

## PLA DE PREREQUISITS

El desenvolupament del Sistema d'APPCC en la producció i la comercialització d'aliments es veu afavorit i simplificat amb la instauració d'uns prerequisits, que són una sèrie de condicions de treball que permeten controlar els perills generals que afecten el conjunt del procés.

Aquests prerequisits **proporcionen una sòlida base higiènica i permeten que el Sistema d'APPCC es centri en aquells perills que són específics del producte o del procés.**

Són els següents:

- Pla de control de l'aigua
- 
- Pla de neteja i desinfecció
  
- Pla de control de plagues i altres animals indesitjables
- Pla de formació del personal en seguretat alimentària
- Pla de manteniment de les instal·lacions i equipaments
- Pla de control dels proveïdors
- Pla de traçabilitat
- Pla de control de temperatures



## ELABORACIÓ, IMPLEMENTACIÓ I SEGUIMENT DEL SISTEMA APPCC

- Descripció de l'**activitat i destinació dels productes**
- Creació d'un **diagrama de flux del procés productiu**
- Elaboració d'un **anàlisi de perills**
- Determinació dels **punts de control crítics (PCC)**
- Fixació d'uns **límits crítics**
- Establiment d'un **sistema de vigilància de control dels PCC**

- Fixació de les **mesures correctores** quan un determinat PCC no esta **controlat**
- Establiment de **procediments de comprovació** per confirmar que el **sistema APPCC funciona de manera eficaç**
- Establiment d'un **sistema de documentació i registres** sobre tots els **procediments**

## VISITES PERIÒDIQUES PER A ELABORAR ELS REGISTRES DE VERIFICACIÓ QUE S'INCLOUEN AL SISTEMA APPCC I AUDITORIES

Un cop tota la documentació estigui al dia i realitzada la primera auditoria, GAM lliurarà a l'establiment un document acreditatiu de QUALITAT ALIMENTÀRIA.



L'establiment podrà exposar aquesta acreditació mentre aquest contracte tingui vigència.

# GAM CONSULTORIA

CONTACTA AMB NOSALTRES SENSE COMPROMÍS!

